Four • Cuisinière
Microbraun SL

Mode d'emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

Votre appareil est conçu pour des exigences élevées et une utilisation aisée. Nous vous recommandons cependant de prendre le temps de parcourir ce mode d'emploi, pour pouvoir vous familiariser avec l'appareil et l'utiliser de manière optimale et sans dérangement. **Veuillez observer les conseils de sécurité (page 2 et suivantes) et les instructions abrégées sur la dernière page de couverture.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfaction avec votre appareil V-ZUG!

Versions d'exécution et désignations

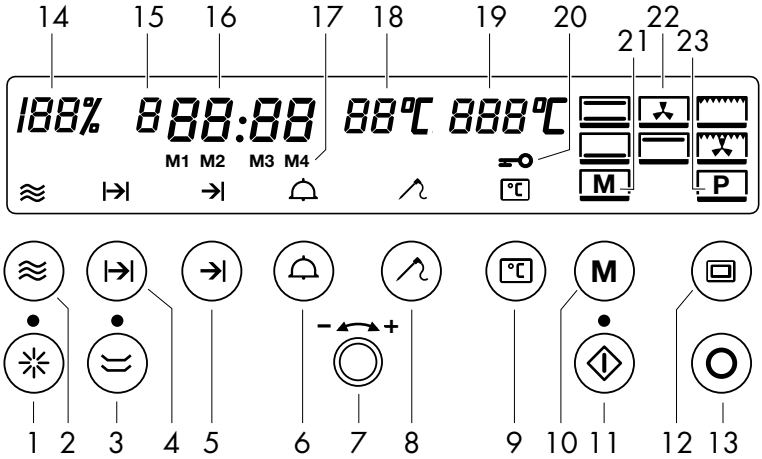
Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants (y compris le «ChromeClass»):

Type	No du modèle	Système de mesure	Forme de construction
EM-SL-4	428	SINK 55	Cuisinière à encastrement
EM-SL-4/60	438	EURO 60	Cuisinière à encastrement, sans tiroir chauffant
BM-SL	468	SINK 55	Four à encastrement
BM-SL/60	478	EURO 60	Four à encastrement, sans tiroir chauffant
BM-SL-DV		SINK 55	Four à encastrement, avec hotte aspirante
BM-SL-DV-K	468	SINK 55	Four à encastrement, court avec hotte aspirante, sans tiroir chauffant
BM-SL-DV/60	478	EURO 60	Four à encastrement, avec hotte aspirante, sans tiroir chauffant

Les variantes d'exécution sont mentionnées dans le texte

Veuillez tirer ici pour avoir sous vos yeux les éléments de commande et les affichages.

Eléments de commande et affichages pour le four



Eléments de commande

1 Touche d'éclairage du four avec lampe témoin au-dessus de la touche
2 Touche de puissance des micro-ondes avec symbole sur le panneau d'affichage
3 Touche de chauffage du tiroir* avec lampe témoin au-dessus de la touche
4 Touche de durée de cuisson avec symbole sur le panneau d'affichage
5 Touche de fin de cuisson avec symbole sur le panneau d'affichage
6 Touche de minuterie avec symbole sur le panneau d'affichage
7 Bouton rotatif
8 Touche de température du cœur des mets avec symbole sur le panneau d'affichage
9 Touche de température du four avec symbole sur le panneau d'affichage
10 Touche de sélection du programme (mémoire de menu)
11 Touche de démarrage avec lampe témoin au-dessus de la touche
12 Touche de mode de chauffage avec symboles sur le panneau d'affichage
13 Touche Hors

Affichages

14 Puissance des micro-ondes du four
15 Diagnostic de service
16 Heure/durée de cuisson/ fin de cuisson/minuterie/ numéro de programme
17 Phases de programme
18 Température du cœur des mets
19 Température
20 Verrouillage de la porte
21 Programmation automatique (mémoire de menu)
22 Modes de chauffage du four
23 Fonction de pyrolyse

*Equipement selon le modèle

Table des matières Page 1

Remarques importantes 2

Votre appareil
- Equipement 7
- Structure 8
- Sommaire des fonctions et des modes de cuisson 11
- Mise en service 13

Four
- Cuisson au four 14
- Sonde de température des mets 17
- Gril tournant 20

Micro-ondes
- Conseils pour l'utilisation des micro-ondes 22
- Cuisson aux micro-ondes 23
- Cuisson combinée four/micro-ondes 26

Fonctions automatiques
- Réglage automatique de l'heure 27
- Programmation automatique (mémoire de menu) 30

Cuisinière 36

Autres fonctions et possibilités
- Minuterie 38
- Eclairage du four 39
- Tiroir chauffant 39
- Sécurité enfants 40
- Circuit d'économie d'énergie (Stand-by) 41
- Volume du signal acoustique 41

Affichages 42

Entretien et maintenance
- Nettoyage 46
- Entretien de l'intérieur du four et autonettoyage pyrolytique 47

Dérangements 50

Appendice
- Accessoires et pièces de rechange 51
- Conseils pour l'utilisation des accessoires/de la batterie de cuisine 52
- Index 54

Service de réparations 65

Votre mode d'emploi

Après l'avoir parcouru, veuillez conserver ce mode d'emploi à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de revente ou de remise de l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi avec les directives de montage/d'installation, afin que le nouveau propriétaire puisse s'informer sur l'utilisation de l'appareil et sur les conseils correspondants.
Pour ce qui concerne les champs de cuisson, les hottes aspirantes et les autres appareils accessoires, veuillez observer les modes d'emploi séparés. Vous trouverez des indications détaillées sur l'utilisation, des recettes pour rôtir, cuire au four et mijoter avec les programmes correspondants, les tableaux de cuisson, etc. dans le ☛ «Manuel d'utilisation» séparé.

Mise en service

Avant la première mise en service
– l'appareil doit être monté et branché selon les directives de montage/d'installation,
– les conseils de sécurité suivants doivent être observés.
Pour la mise en fonction de l'appareil, il faut effectuer les travaux conformément aux directives du paragraphe «**Votre appareil:** mise en service».

Conseils de sécurité

Cet appareil répond aux normes techniques reconnues et aux prescriptions de sécurité correspondantes. Une utilisation appropriée de l'appareil est cependant nécessaire afin d'éviter des dégâts et des accidents. Veuillez observer les conseils ci-dessous, ainsi que ceux apparaissant ultérieurement dans le texte du mode d'emploi.

- L'appareil doit être installé et branché au réseau électrique uniquement selon les directives de montage/d'installation séparées. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur électricien concessionnaire.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il présente des dégâts visibles. Dans ce cas, adressez-vous à notre service après-vente.
- Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils tels que tournevis ou autres, ne doit être effectuée sur ou dans l'appareil. Les corps chauffants et l'éclairage du four ne doivent pas être démontés. Des réparations notamment sur des pièces conductrices doivent être effectuées exclusivement par du personnel

qualifié et formé à cet effet. Des réparations non conformes peuvent provoquer des accidents graves, des dégâts et des anomalies de fonctionnement. Avant de solliciter notre service de réparations en cas d'anomalie de fonctionnement de votre appareil, veuillez consulter les directives mentionnées au chapitre «**Service de réparations**». Contactez ensuite notre service après-vente si nécessaire. N'utilisez que des pièces de rechange originales.

- Seule la sonde de température des mets (avec nopes de sécurité) livrée avec l'appareil peut être utilisée.

pour l'utilisation:

- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance du contenu de ce mode d'emploi.
- Aucune responsabilité pour des dégâts éventuels ne peut être endossée par le fabricant en cas d'utilisation autre que celle prévue ou de manipulation erronée.
- N'utilisez pas la partie cuisson ni le four pour chauffer la pièce.
- Dès que vous décelez une anomalie de fonctionnement, mettez l'appareil immédiatement hors service en le déclenchant et en le découplant du secteur (dévisser les fusibles, resp. déclenchez les coupe-circuits).
- Les câbles de raccordement d'âppareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec les parties cuisson chaudes ni être pris dans la porte du four. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- **Attention aux risques de brûlures et d'incendie:**

– Ne laissez pas de matériaux inflammables à l'intérieur du four ou dans le tiroir chauffant et ne les posez pas sur la partie cuisson.
– Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie probable de l'appareil ou à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée et déclenchez l'appareil, ou interrompez le raccordement au réseau électrique.
– De la chaleur se dégage durant la cuisson. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que présente la manipulation de l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Prenez les précautions nécessaires et éloignez également les animaux domestiques.
– Après son déclenchement, l'appareil reste chaud encore un certain temps et n'atteint la température ambiante que progressivement.
– La porte du four peut devenir chaude. Cela vaut en particulier **lors du nettoyage pyrolytique du four. Risques de brûlures, ne touchez pas l'appareil, éloignez les enfants!** Avant de commencer le nettoyage pyrolytique, veillez à ce qu'aucun accesoire, récipient de cuisson ou

autre objet ne se trouve à l'intérieur du four. Enlevez les gros résidus de graisse et d'huile à l'aide d'un tissu en papier.

– La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. L'appareil doit être surveillé lorsque des aliments sont frits ou grillés. Il est dangereux de réchauffer de l'huile dans le four pour rôtir de la viande (à éviter). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez le feu avec des serviettes mouillées et gardez les portes et fenêtres fermées.
– La broche tournante, le panier de rôtissage, la sonde de température des mets, la grille et les plaques deviennent chauds (tout comme la batterie de cuisine). Utilisez donc des gants de protection ou des chiffons pour casseroles.

- **Attention aux risques de blessures:**

– Lors de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil, veillez à ce que personne ne se prenne les doigts dans les charnières de la porte du four. En bougeant la porte, il pourrait y avoir le risque de contusions et de blessures. La prudence s'impose tout particulièrement en présence d'enfants.
– Laissez la porte du four seulement entrouverte, la porte grande ouverte représente un danger (risque de trébuchements ou de contusions). Evitez de vous asseoir sur la porte du four, de vous appuyer contre elle ou de poser des objets dessus.

- Lors de travaux de nettoyage, assurez-vous que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons légèrement humides. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil d'eau, et ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur. L'eau pénétrant à l'intérieur peut provoquer des dégâts.
- Avant de fermer la porte du four, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal domestique ne se trouve à l'intérieur du four.
- Observez également les conseils de sécurité indiqués sous ☛ «**Cuisinière**».

pour les micro-ondes:

- En cas de fonctionnement normal de l'appareil, l'énergie générée par les micro-ondes n'est pas dangereuse. Si on ouvre la porte du four, ce mode de fonctionnement est automatiquement interrompu. Lors de dérangements ou de dégâts à l'appareil, notamment à la porte et à son joint, il faut sélectionner le mode micro-ondes. L'appareil doit être remis en état de marche par du personnel spécialisé.
- Si les supports en céramique soutenant le corps de chauffe inférieur à l'intérieur du four sont endommagés, les micro-ondes ne doivent plus être mises en fonction.

- Gardez l'appareil toujours propre, surtout au niveau des joints de la porte et des surfaces qui les entourent. Nettoyez ces parties avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Evitez d'endommager la porte, son cadre, ses charnières et ses joints, ainsi que les lamelles d'étanchéité (par ex. ne coincez rien entre la porte et son cadre).
- N'enclenchez les micro-ondes que si des aliments se trouvent à l'intérieur du four.
- Utilisez pour la cuisson aux micro-ondes uniquement des récipients appropriés, ☛ voir «**Micro-ondes:** conseils pour l'utilisation des micro-ondes».
- A part la grille, la broche tournante ou le panier de rôtissage, la sonde de température des mets et les emballages en aluminium des plats tout prêts, il ne faut pas utiliser pour la cuisson aux micro-ondes de grandes pièces métalliques, par ex. des casseroles en fonte, des moules en tôle ou en fonte, des feuilles en aluminium recouvrant l'intérieur du four ou des plaques de cuisson, ou encore des récipients avec un bord doré ou une décoration métallique.
- **Attention aux risques de brûlures:**

– En chauffant des liquides, ajoutez toujours une cuiller à café dans le récipient pour éviter une **ébullition retardée**. En cas d'ébullition retardée, la température d'ébullition est atteinte sans que se forment les typiques bulles de vapeur. La moindre secousse du récipient peut alors provoquer un bouillonnement violent ou un giclement du liquide.
– La **nourriture pour bébés** contenue sans des petits pots ou des biberons en verre devrait toujours être réchauffée sans couvercle, fermeture ni tétine. Après avoir réchauffé la nourriture, remuez-la ou secouez-la bien pour permettre une répartition uniforme de la chaleur. Vérifiez absolument la température des aliments avant de les donner à l'enfant, qui pourrait se brûler.

- Piquer avec une fourchette les aliments ayant une peau ou une coquille, tels que les pommes de terre, les tomates, les petites saucisses, les crustacés et semblables, pour permettre à la vapeur qui se forme de sortir et éviter que les aliments éclatent.
- Evitez de laisser mijoter les oeufs dans leur coquille et de réchauffer les oeufs durs, qui pourraient éclater. Battez et montez les oeufs, piquez le jaune des oeufs au plat ou à la coque.
- Les aliments et les boissons ne doit pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés (conserves, bouteilles, emballages épais en

plastique, papier ou métal à jeter), qui pourraient se fêler. Ouvrez toujours les récipients.
- Assurez-vous que les aliments présentant un risque bactériologique soient chauffés à une température d'au moins 70 °C.
- Veuillez à ce que la chaleur dégagée par les aliments chauffe également le récipient de cuisson en cas de puissance élevée et de durée de cuisson prolongée. Utilisez donc des gants de protection ou des chiffons pour casseroles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance

– lorsque vous réchauffez ou mijotez des aliments dans des emballages à jeter en plastique, papier ou autres matériaux inflammables, car ceux-ci pourraient fondre ou s'enflammer,
– si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc., une dessiccation excessive pourrait porvoquer un incendie.

- Ne chauffez pas aux micro-ondes de l'huile alimentaire (fondue, fritures) ou des boissons à teneur élevée en alcool, cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion!
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher des animaux, des textiles ou du papier.
- Utilisez toujours les puissances de micro-ondes et les durées de cuisson proposées dans votre ☛ «Manuel d'utilisation» séparé. Ne mijotez pas excessivement les mets en utilisant une puissance trop élevée ou une durée du cuisson trop longue, sinon certaines parties des aliments se dessèchent et peuvent s'enflammer.

Elimination des déchets:

- Eliminez le matériel d'emballage en le triant au préalable en vue du recyclage aux points de ramassages publics. Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour les enfants.
- Les appareils usagés directement reliés au secteur (sans fiche) doivent être découplés de ce dernier par un installateur électricien concessionnaire.
- Rendez l'appareil usagé inopérationnel avant de l'éliminer; après avoir retiré la fiche du secteur, sectionnez le câble secteur ou le câble de raccordement éventuel près de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil usagé soit éliminé selon les prescriptions en vigueur.

Equipement

Four

- Panneau de commande en verre
  (Exécution «ChromeClass» avec lampes témoins oranges) *
- Commande électronique du four avec mémoire de menu
- Corps de chauffe inférieur et gril/corps de chauffe supérieur dans le four
- Ventilateur à air chaud avec chauffage
- Micro-ondes
- Autonettoyage pyrolytique
- Protection contre les contacts avec le gril/corps de chauffe supérieur
- Porte vitrée (vitrage à six couches)
- Aération réglée du four avec apport d'air frais automatique
- Eclairage du four
- Surveillance de la température du cœur des mets avec sonde de température
- Gril tournant
- Sécurité enfants
- Tiroir chauffant (tiroir à ustensiles entièrement extractible avec chauffage)*
- Accessoires: 2 plaques à gâteau accessoires, 1 grille,
  1 récipient en verre accessoire,
  1 broche tournante, 1 support pour le gril tournant
  1 sonde de température des mets
- Accessoire en option: 1 panier de rôtissage

Four avec hotte aspirante *

Equipé d'un conduit d'évacuation de l'air vers l'extérieur et d'un clapet anti-retour empêchant le refoulement des odeurs dans la cuisine.

Cuisinière *

Même équipement que le four, avec en plus une partie cuisson:

- 4 régleurs d'énergie avec éclairage de l'échelle (resp. avec lampes témoins oranges pour le modèle «ChromeClass»)*

* Equipement selon le modèle

Structure

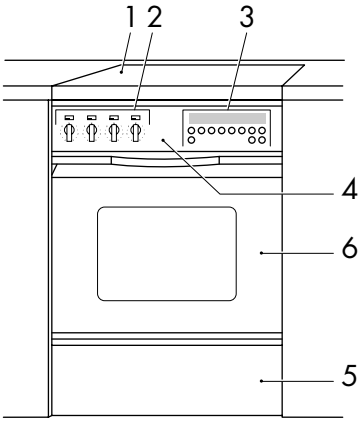
1 Partie cuisson *
2 Régleurs d'énergie pour la partie cuisson avec éclairage de l'échelle (resp. avec lampe témoin orange pour le modèle «ChromeClass»)*
3 Eléments de commande et affichages pour le four
4 Branchement de l'ordinateur de service (œil ZUG)
5 Tiroir chauffant *

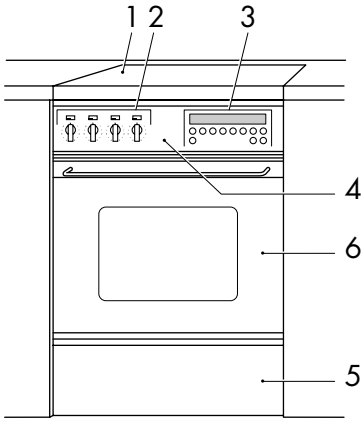
6 Porte du four
7 Joint de la porte
8 Corps de chauffe inférieur pivotant
9 Ventilateur à air chaud
10 Entraînement du gril tournant
11 Entrée des micro-ondes
12 Gril/corps de chauffe supérieur
13 Eclairage du four
14 Protection contre les contacts
15 Fente d'aération * ou
16 Filtre d'évacuation d'air *
17 Aération de l'intérieur du four
18 Palpeur de température
19 Supports
a = niveau 1 b = niveau 2 c = niveau 3
d = niveau 4 e = niveau 5
20 Prise pour la sonde de température des mets

21 Support du gril tournant
22 Broche tournante
23 Grille
24 Plaque à gâteau (2 pièces)
25 Récipient en verre accessoire
26 Sonde de température des mets
27 Panier de rôtissage (accessoire en option)

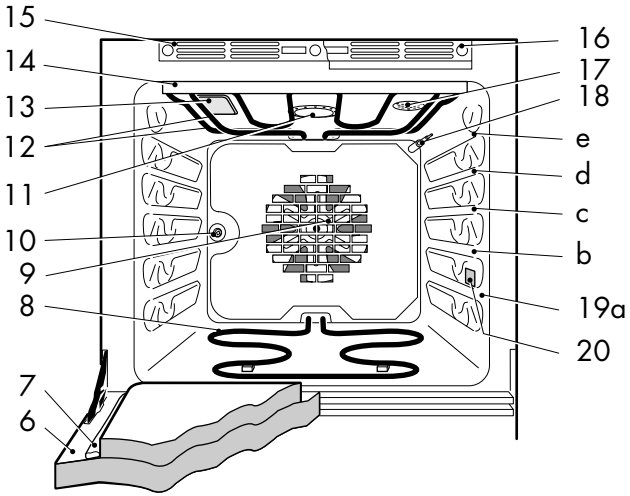
* Equipement selon le modèle

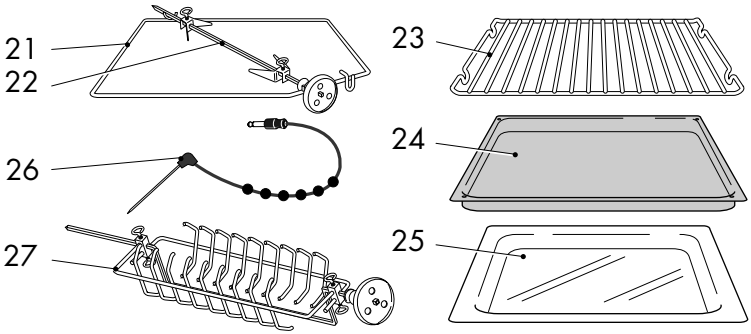
Suivant le modèle et l'équipement, l'exécution de votre appareil peut différer pour certains détails de la version standard décrite ici.



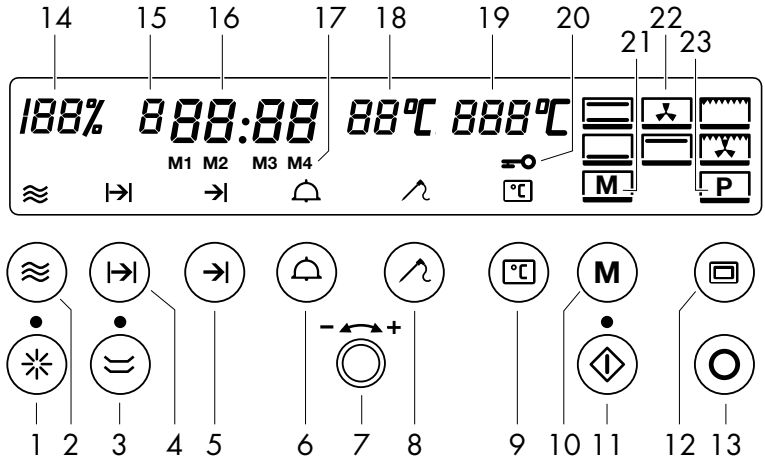


«ChromeClass»





Eléments de commande et affichages pour le four



Eléments de commande

1 Touche d'éclairage du four avec lampe témoin au-dessus de la touche
2 Touche de puissance des micro-ondes avec symbole sur le panneau d'affichage
3 Touche de chauffage du tiroir* avec lampe témoin au-dessus de la touche
4 Touche de durée de cuisson avec symbole sur le panneau d'affichage
5 Touche de fin de cuisson avec symbole sur le panneau d'affichage
6 Touche de minuterie avec symbole sur le panneau d'affichage
7 Bouton rotatif
8 Touche de température du cœur des mets avec symbole sur le panneau d'affichage
9 Touche de température du four avec symbole sur le panneau d'affichage
10 Touche de sélection du programme (mémoire de menu)
11 Touche de démarrage avec lampe témoin au-dessus de la touche
12 Touche de mode de chauffage avec symboles sur le panneau d'affichage
13 Touche Hors

Affichages

14 Puissance des micro-ondes du four
15 Diagnostic de service
16 Heure/durée de cuisson/ fin de cuisson/minuterie/ numéro de programme
17 Phases de programme
18 Température du cœur des mets
19 Température
20 Verrouillage de la porte
21 Programmation automatique (mémoire de menu)
22 Modes de chauffage du four
23 Fonction de pyrolyse

*Equipement selon le modèle

Sommaire des fonctions et des modes de cuisson

Cet appareil offre un grand nombre de possibilités d'utilisation et de modes de cuisson, dont les principaux sont mentionnés ci-dessous.

Four

- **Cuisson au four**
  Cuisson avec différents modes de chauffage:
  – corps de chauffe supérieur, corps de chauffe inférieur, air chaud (pour cuire, rôtir, gratiner, stériliser, sécher)
  – gril, gril avec circulation d'air (pour griller à la broche ou sur la grille, pour gratiner)
  ☛ Voir «**Four:** cuisson au four»

  La cuisson au four peut également être commandée par des fonctions automatiques. ☛ Voir «**Fonctions automatiques**»

- **Cuisson avec sonde de température des mets**
  Prévue pour surveiller la température du cœur des mets avec déclenchement automatique du four. La sonde de température des mets peut également être utilisée durant la cuisson aux micro-ondes ou en mode de cuisson combinée four/micro-ondes, ainsi qu'en mode gril tournant.
  ☛ Voir «**Four:** sonde de température des mets»

- **Cuisson avec gril tournant**
  Pour griller à la broche tournante ou dans le panier de rôtissage.
  ☛ Voir «**Four:** gril tournant»

Micro-ondes

- **Cuisson aux micro-ondes**
  Utilisation uniquement des micro-ondes pour décongeler, réchauffer et mijoter.
  ☛ Voir «**Micro-ondes:** cuisson aux micro-ondes»

- **Cuisson combinée four/micro-ondes**
  La cuisson aux micro-ondes peut être combinée avec le four conventionnel, permettant ainsi de cuire et de rôtir simultanément.
  ☛ Voir «**Micro-ondes**: cuisson combinée four/micro-ondes»
  Le mode micro-ondes ou le mode combiné peuvent également être commandés par des fonctions automatiques.
  ☛ Voir «**Fonctions automatiques**»

Fonctions automatiques

La commande électronique du four permet le déroulement automatique des différents processus de cuisson pour la préparation de mets à l'aide de programmes.

- **Réglage automatique de l'heure**
  Enclenchement et déclenchement automatiques du four, des micro-ondes ou du mode de cuisson combinée.
  ☛ Voir «**Fonctions automatiques:** réglage automatique de l'heure»
- **Programmation automatique (mémoire de menu)**
  Commande automatique des phases de cuisson par les programmes.
  ☛ Voir «**Fonctions automatiques:** programmation automatique»
  ☛ Voir également le «Manuel d'utilisation» séparé.

Cuisinière

Partie cuisson avec plaques en fonte ou champ de cuisson en vitrocéramique.
☛ Voir «**Cuisinière**»

Autres fonctions et possibilités

- Chauffage rapide du four
  ☛ Voir «**Four:** cuisson au four»
- Minuterie
- Eclairage du four
- Tiroir chauffant (selon le modèle)
- Sécurité enfants
- Circuit d'économie d'énergie (Stand-by)
- Réglage du volume du signal acoustique

☛ Voir «**Autres fonctions et possibilités**»

Mise en service

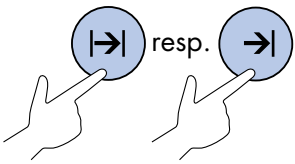
Les travaux suivants doivent être effectués avant la première mise en service:

- Retirer l'emballage et les matériaux de transport de l'intérieur du four.
- Chauffer pendant 5 minutes à la puissance maximale chaque plaque en fonte (sans batterie de cuisine). Ensuite déclencher et laisser refroidir. Il est normal que certaines odeurs et de la fumée se dégagent (ouvrir les fenêtres).
- Régler l'heure (même après une panne de courant) comme décrit ci-dessous.

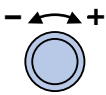
Réglage de l'heure

L'heure affichée par l'interrupteur à minuterie de la commande électronique du four doit être réglée pour que le four puisse fonctionner correctement. Après avoir branché l'appareil au secteur ou après une panne de courant, l'affichage 12:00 ainsi que les symboles I→I et →I clignotent.

- Pour avancer ou revenir d'une heure à la fois:
  effleurer la touche de durée de cuisson **4**, resp. la touche de fin de cuisson **5**.

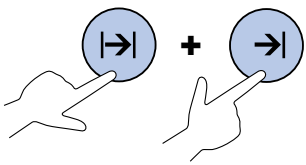


- Pour régler les minutes:
  tourner en avant ou en arrière le bouton rotatif **7**.



Les symboles I→I et →I arrêtent de clignoter env. 4 secondes après la fin du réglage, l'heure est réglée.

- **Réglage ultérieur de l'heure:**
  presser simultanément les touches de durée de cuisson **4** et de fin de cuisson **5**.
  – Les symboles I→I et →I clignotent pendant env. 4 secondes.



- Régler l'heure comme décrit ci-dessus.

Cuisson au four

Le four peut fonctionner en six modes de chauffage différents, en mode micro-ondes ou en mode combiné four/micro-ondes. Les modes micro-ondes et combiné sont expliqués au chapitre «**Micro-ondes**».

Modes de chauffage

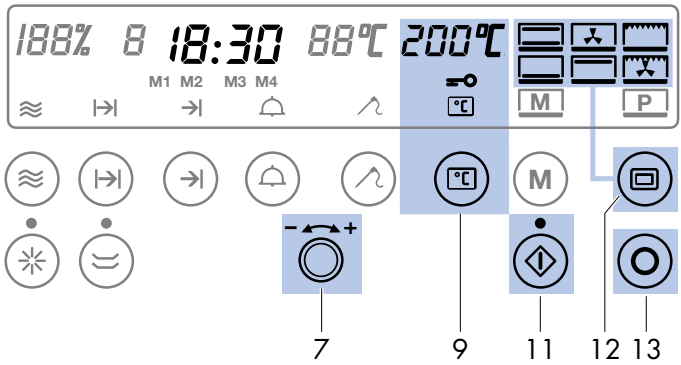
	Température du four présélectionnée modifiable, resp. maximale *
Corps de chauffe inférieur et supérieur	200°C (max. 300/250 °C)
Air chaud	180°C (max. 280/250 °C)
Gril	250°C (max. 300/280 °C)
Gril avec circulation d'air	180°C (max. 300/250 °C)
Seulement corps de chauffe supérieur	200°C (max. 300/250 °C)
Seulement corps de chauffe inférieur	200°C (max. 300/250 °C)

L'entraînement du gril tournant est actif en mode de chauffage au gril, ☛ voir «Gril tournant».

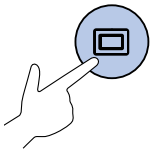
Un mode de chauffage doit être sélectionné avant le démarrage du four. Une température présélectionnée (pouvant être modifiée) est attribuée à chaque mode de chauffage.

* Les valeurs maximales plus basses sont valables pour la cuisson avec sonde de température des mets.

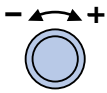
Eléments de commande et effichages pour la cuisson au four



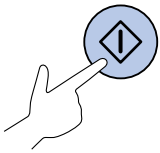
Enclenchement



- Sélectionner le **mode de chauffage** avec la touche **12** (l'effleurer plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole du mode de chauffage désiré s'allume).
  - La lampe témoin de démarrage clignote.
  - Le symbole °C clignote et la température présélectionnée est affichée.



- **Modifier la température** présélectionnée: régler avec le bouton rotatif **7**.

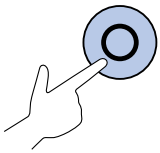


- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.
  - La lampe témoin de démarrage s'allume.
  - Le symbole °C s'allume et la température actuelle est affichée (l'affichage indique – – – au-dessous de 30 °C).
  - La phase de chauffage commence.
  - La fin de la phase de chauffage est indiquée par un signal acoustique.

Autres possibilités de réglage avant le démarrage:

- Régler la durée de cuisson et la fin de cuisson différée pour le déclenchement, resp. l'enclenchement et le déclenchement automatiques, ☛ voir «**Fonctions automatiques:** réglage automatique de l'heure».
- Régler la température du cœur des mets en cas d'utilisation de la sonde de température, ☛ voir «Sonde de température des mets».
- Enclencher les micro-ondes, ☛ voir «**Micro-ondes**».
- Régler le chauffage rapide, voir ci-après.

Déclenchement



- Effleurer la touche Hors **13**.
  - La lampe témoin de démarrage, le symbole du mode de chauffage et le symbole °C s'éteignent.
  - La température actuelle reste affichée jusqu'à ce que celle à l'intérieur du four atteigne 80 °C, ce qui permet une meilleure utilisation de la chaleur résiduelle.

Remarques

- **Démarrage «oublié»**: si un mode de chauffage est sélectionné et que la touche de démarrage n'a pas été effleurée, un signal acoustique retentit après 5 secondes et ensuite environ toutes les 15 secondes. Tous les réglages effectués jusque là seront effacés si aucun autre réglage n'est effectué et que la cuisson n'est pas activée dans les 4 minutes qui suivent, ce qui sera indiqué par un signal acoustique.
- **Modification du mode de chauffage:** il est possible de modier à tout moment le mode de chauffage durant la cuisson en effleurant la touche correspondante (**ensuite redémarrer!**). La température présélectionnée ne sera pas modifiée en cas de changement du mode de chauffage.
- **Contrôle/modification du réglage de la température:** la température présélectionnée peut être vérifiée à tout moment: effleurer la touche de température du four, le symbole °C clignote pendant env. 4 secondes. Durant ce laps de temps, le réglage est affiché et peut être modifié avec le bouton rotatif (**ensuite redémarrer!**).
- Si la porte du four est ouverte, le ventilateur à air chaud se déclenche et s'enclenche à nouveau automtiquement après que la porte a été refermée.
- Le four est totalement déclenché lorsque la lampe témoin de démarrage ne s'allume pas.
- Pour les conseils concernant la grille, la plaque à gâteau et le récipient en verre accessoire ☛ voir «**Appendice:** conseils pour l'utilisation des accessoires».
- Les plaques à gâteau, les récipients en verre, la grille ou d'autres objets ne doivent pas être déposés directement sur le corps de chauffe inférieur.
- Eviter d'ouvrir inutilement la porte du four durant la cuisson (perte d'énergie).
- Ne pas claquer la porte du four.
- Pour protéger le four et la cuisinière d'une surchauffe éventuelle, l'aération est enclenchée à une puissance aussi élevée qu'il est nécessaire et reste active plus ou moins longtemps après le déclenchement du four (apport d'air frais automatique).

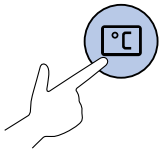
Fonctions de sécurité et d'économie de courant

Pour des raisons de sécurité et d'économie, le four se déclenche automatiquement selon la température après 10 – 30 heures si aucun réglage n'est effectué («oublié»).

Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffage du four pour les modes de chauffage avec corps de chauffe inférieur/supérieur ou air chaud. Le chauffage rapide ne peut pas être utilisé avec d'autres modes de chauffage ou lorsque le mode micro-ondes est enclenché.

- Sélectionner comme d'habitude **le mode de chauffage avec corps de chauffe inférieur/supérieur** ou **air chaud**.
- Presser la touche de température du four **9 jusqu'à ce qu'**un bref signal acoustique retentisse.
  – La barre située sous le symbole du mode de chauffage sélectionné clignote.



- Démarrer comme d'habitude.

Le four est chauffé rapidement avec une puissance supérieure. Une fois atteinte la température voulue, la barre placée sous le symbole du mode de chauffage sélectionné s'allume et le four continue de chauffer dans le mode sélectionné.

Sonde de température des mets

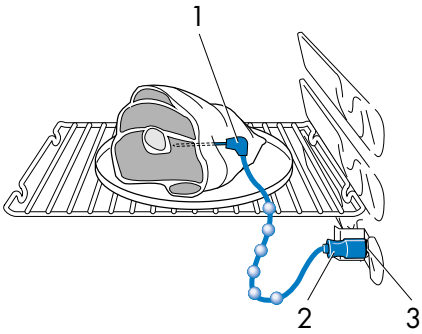
La température à l'intérieur de la viande ou la température d'autres mets (liquides également) peut être mesurée avec la sonde de température des mets et surveillée par la commande électronique du four. La sonde de température des mets peut être utilisée avec tous les modes de chauffage, en mode micro-ondes ou en mode combiné four/micro-ondes.

La sonde de température peut être introduite dans les mets placés sur la grille ou dans une casserole, ou enfilés sur la broche tournante (sonde de température des mets introduite dans la broche tournante ou dans le panier de rôtissage, ☛ voir «Gril tournant»).

La température du cœur des mets peut être réglée, la valeur présélectionnée étant de 70 °C. Lorsque la température voulue à l'intérieur des mets est atteinte, le four et/ou les micro-ondes sont déclenchés.

Introduction de la sonde de température des mets

- Introduire la sonde de température des mets **1** si possible en position horizontale.
  – La pointe de la sonde devrait se trouver si possible au centre du mets à cuire. Remarque: avec de la viande, des mesures fiables de la température ne sont possibles que sur des morceaux fermes et compacts (ficeler les morceaux au besoin).
- Introduire la fiche **2** dans la prise **3** située sur la paroi droite du four. (Soulever le couvercle. La fiche et la prise ne véhiculent pas de courant électrique.)



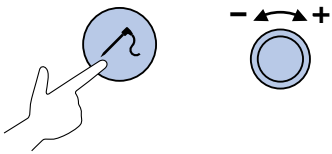
Attention:
La fiche doit être maintenue propre!

En utilisant le gril, observer les conseils mentionnés sous «Gril tournant».

Réglage de la température du cœur des mets/Déclenchement

Après l'introduction de la fiche de la sonde de température, le symbole s'allume et la température momentanée à l'intérieur du mets est affichée (le symbole – – apparaît en cas de température inférieure à 30 °C).

- Effleurer la touche **8**.
  – Le symbole clignote et la valeur présélectionnée de 70 °C est affichée. Régler la **température du cœur des mets** avec le bouton rotatif **7**.
  – Le réglage possible s'étend de 30 °C au minimum à 99 °C au maximum, resp. «infini» ∞ (voir remarque).



- Régler comme d'habitude le four (ou les micro-ondes, ou encore la cuisson combinée four/micro-ondes) et l'enclencher.

Remarque: si la température du cœur des mets est réglée sur «infini», la sonde de température devient inopérationnelle (affichage ▫▫). Dans ce cas, le four fonctionne jusqu'à ce qu'il soit déclenché manuellement ou jusqu'à la fin d'une durée de cuisson présélectionnée. Ce réglage est utilisé pour une cuisson programmée normale ou au four, ☛ voir «**Fonctions automatiques:** programmation automatique».

Température du cœur présélectionnée des mets atteinte

Lorsque la température du cœur préselctionnée est atteinte, le chauffage du four et/ou les micro-ondes sont déclenchés et un signal acoustique retentit.

- **Déclenchement du signal acoustique:** ouvrir la porte du four ou effleurer la touche Hors **13**.
- Retirer la sonde de température des mets.
  Le symbole ⌒ et l'affichage de la température du cœur des mets s'éteignent.

Remarques

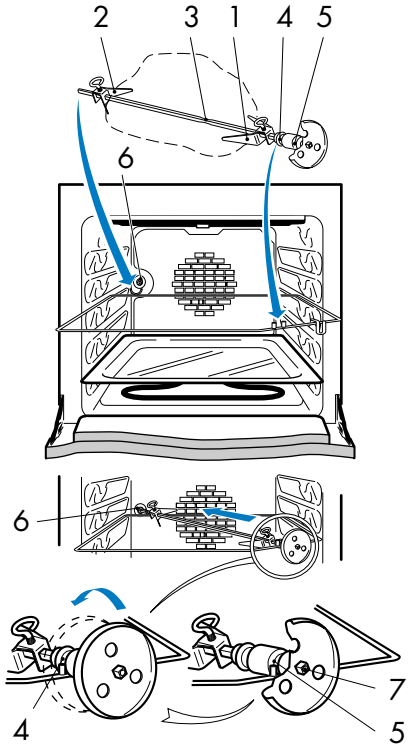
- **Contrôle/Modification du réglage de la température du cœur des mets:** la température présélectionnée peut être vérifiée à tout moment: effleurer la touche de température du cœur des mets, le symbole ⌒ clignote pendant env. 4 secondes.
  Durant ce laps de temps, le réglage est affiché et peut être modifié avec le bouton rotatif (**ensuite redémarrer!**).
- Afin d'éviter toute erreur de mesure, ne pas retirer la sonde de température du rôti en le retournant dans le four.
- Si la viande n'est pas assez cuite après que la température du cœur présélectionnée a été atteinte, et que le four doit être à nouveau enclenché, il faudra tout d'abord sélectionner une température du cœur plus élevée.
- Si une durée de cuisson a été présélectionnée (voir ☛ «**Fonctions automatiques:** réglage automatique de l'heure») et qu'après son écoulement la température du cœur désirée n'a pas encore été atteinte, le four continuera à fonctionner avec les réglages préétablis, jusqu'à ce que cette température soit atteinte.

Gril tournant

Le four est pourvu d'un entraînement pour la broche tournante ou le panier de rôtissage (accessoire en option). L'entraînement du gril tournant fonctionne en mode de cuisson au four, resp. en mode de cuisson combinée four/micro-ondes avec mode de chauffage gril. La sonde de température des mets peut être utilisée aussi bien avec la broche tournante qu'avec le panier de rôtissage.

Installation/Démontage de la broche tournante

- Fixer la pièce à rôtir sur la broche tournante entre les deux pique-viande **1** et **2** *.
- Introduire le récipient en verre accessoire dans le support le plus bas.
- Introduire le support du gril tournant environ aux 2/3 du troisième support inférieur.
- Poser la broche tournante en travers sur le support avant du gril tournant, à l'avant dans la rainure **4**.
- Pousser ensuite le support du gril tournant et la broche tournante tout au fond du four.
- Soulever légèrement à l'avant la broche tournante, l'introduire avec une légère rotation dans le cadre d'entraînement **6** et la placer à l'avant dans la rainure **5**.
- Si la sonde de température des mets est utilisée, l'introduire dans l'alésage **7** de la broche, accrocher le câble et insérer la fiche (voir l'illustration à la page suivante).



* Avec de petits morceaux de viande, veiller à ce que le centre de la viande soit à la hauteur du collet **3** sur la broche, puis pousser le pique-viande **1** en arrière aussi loin que possible. (C'est la seule façon d'assurer une mesure fiable de la température au centre du morceau de viande).

Pour sortir la broche, procéder en sens inverse.

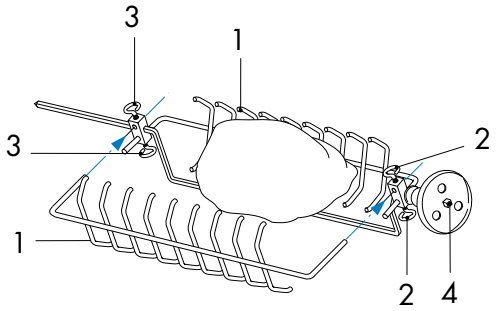
Panier de rôtissage

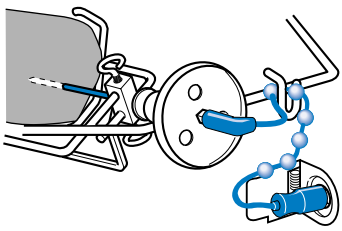
A la place de la broche tournante, on peut aussi utiliser un panier de rôtissage (accessoire en option).

Installation/Démontage du panier de rôtissage

- Poser le morceau à rôtir entre les deux grilles **1**.
- Serrer légèrement et régulièrement les grilles à l'avant et les fixer avec les vis **2**. Serrer ensuite les grilles à l'arrière et les fixer avec les vis **3**. La viande doit être si possible centrée pour assurer une cuisson régulière.
- Introduire le récipient en verre dans le support le plus bas.
- Placer le panier de rôtissage dans le four sur le support du gril tournant. (Procéder comme avec la broche tournante.)
- Si la sonde de température des mets est utilisée, l'introduire dans la viande par l'alésage **4**. Accrocher le câble comme indiqué dans l'illustration et insérer la fiche.

Pour sortir le panier de rôtissage, procéder en sens inverse.





Conseils pour l'utilisation des micro-ondes

Attention!
Veuillez observer les conseils de sécurité indiqués à la page 2 et aux pages suivantes.

- Le récipient en verre accessoire livré avec l'appareil est en verre ignifuge et peut être utilisé comme lèchefrite pour griller, mijoter et rôtir avec ou sans micro-ondes. S'il est inséré dans le support le plus bas, il permet en outre une répartition optimale des micro-ondes.
- Bien que la grille livrée avec l'appareil soit en métal, elle peut être utilisée lors de la cuisson aux micro-ondes.
- Les récipients en verre, en céramique et en porcelaine conviennent parfaitement à la cuisson aux micro-ondes. Ceux en carton et en plastique sont surtout prévus pour décongeler, réchauffer jusqu'à une température de 60 °C et recouvrir les aliments.
- N'utiliser que des récipients en verre ignifuges ou en vitrocéramique en mode de cuisson combinée four/micro-ondes.
- La vaisselle poreuse en porcelaine, céramique, argile, etc. pouvant absorber de l'eau peut se fendre si elle est exposée aux micro-ondes. Veuillez observer les prescriptions des fabricants respectifs.
- Recouvrez toujours les mets pour les réchauffer ou les cuire aux micro-ondes afin qu'ils ne se desssèchent pas (à l'exception des mets devant rester croustillants). Une feuille en plastique transparente appropriée aux micro-ondes peut également être utilisée pour recouvrir le mets durant la cuisson.
- Les mets solides devraient être cuits ou réchauffés à puissance réduite (50 – 70 %), afin que la chaleur puisse mieux se répartir.
- En mode de cuisson aux micro-ondes, de l'humidité peut se former dans le four froid non chauffé préalablement. Pour éviter des odeurs désagréables et une corrosion éventuelle à l'intérieur du four:
  – Les liquides et les mets dégageant de la vapeur devraient être recouverts durant leur cuisson à petit feu (à l'exception des mets devant rester croustillants). Il est de plus recommandé d'enclencher l'air chaud sur env. 80 °C.
  – Laisser la porte du four entrouverte jusqu'au cran de retenue à la fin de la cuisson.

Cuisson aux micro-ondes

Le mode de cuisson aux micro-ondes peut être utilisé seul ou avec un des différents modes de chauffage du four. Ce mode combiné four/micro-ondes est expliqué au chapitre «Cuisson combinée four/micro-ondes».

La puissance et la durée de cuisson désirées doivent être réglées avant l'enclenchement des micro-ondes.

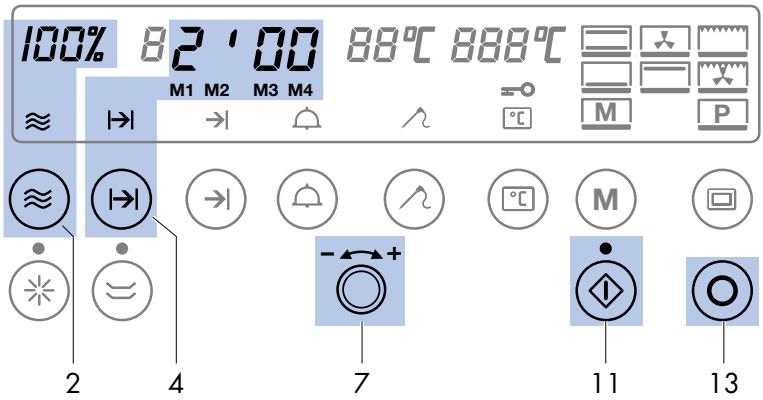
La puissance peut varier de 0 à 100 % par paliers de 5 %. Le générateur de micro-ondes fonctionne en continu pour une puissance de 100 % (= puissance de cuisson de 700 W), et à intervalles pour une puissance réduite.

La durée de cuisson peut être réglée par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, et par paliers d'une minute au delà.

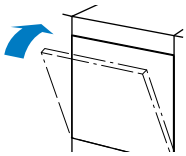
Si on ouvre la porte du four, les micro-ondes sont immédiatement déclenchées. Pour poursuivre la cuisson, il est nécessaire de **réenclencher** le four après avoir refermé la porte.

Attention:
Avant de mettre en fonction les micro-ondes, lire absolument les «Conseils pour l'utilisation des micro-ondes» à la page précédente!

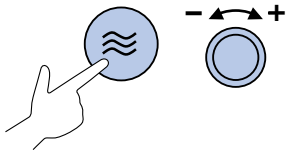
Eléments de commande et affichages pour la cuisson au micro-ondes



Enclenchement

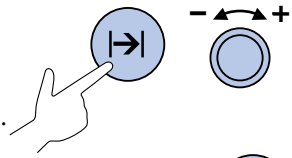


- Bien fermer la porte du four (sans la claquer!).



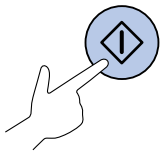
- Effleurer la touche **2**.
  - Le symbole ≋ clignote et une puissance de 100 % est présélectionnée.
  - La lampe témoin de démarrage clignote
  - L'affichage vert de durée de cuisson apparaît.

  Régler la **puissance des micro-ondes** avec le bouton rotatif **7**.



- Effleurer la touche **4**.
  - Le symbole I→I clignote, 2'00 = 2 minutes présélectionnées.

  Régler la **durée de cuisson** avec le bouton rotatif **7**.



- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.
  - La lampe témoin de démarrage s'allume.
  - La cuisson aux micro-ondes commence.
  - Le déroulement d'une cuisson inférieure à 10 minutes jusqu'à zéro est affiché.

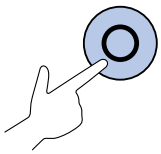
Autres possibilités de réglage avant le démarrage:

- Régler la température du cœur des mets lorsque la sonde de température est utilisée, ☛ voir «**Four:** sonde de température des mets».

Fin de cuisson/Déclenchement

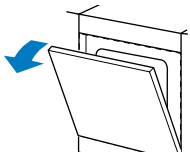
A la fin de la durée de cuisson présélectionnée, le mode micro-ondes est automatiquement déclenché et un signal acoustique retentit (sauf si la sonde de température est en fonction, ☛ voir «**Four:** sonde de température des mets»).

- Déclenchement du signal acoustique: ouvrir la porte du four ou effleurer la touche de durée de cuisson **4** (le symbole I→I clignote) ou la touche Hors **13**.

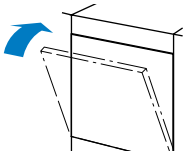


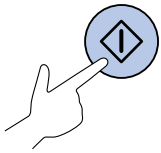
- **Arrêt anticipé de la cuisson:** effleurer la touche Hors **13**.

Interruption de la cuisson



- **Pour interrompre la cuisson:** ouvrir la porte du four.





- **Pour poursuivre la cuisson:** bien refermer la porte du four et **redémarrer** en effleurant la touche **11**.

La cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin de la durée présélectionnée.

Remarques

- **Démarrage «oublié»:** si une puissance de micro-ondes a été présélectionnée et que la touche de démarrage n'est pas effleurée, un bref signal acoustique retentit après 5 secondes et ensuite env. toutes les 15 secondes. Si aucun réglage n'est effectué dans les 4 minutes qui suivent, les réglages effectués jusque là seront effacés, ce qui sera indiqué par un signal acoustique.
- **Modification de la puissance des micro-ondes, resp. de la durée de cuisson:** effleurer la touche de puissance des micro-ondes, resp. de durée de cuisson, le symbole correspondant clignote pendant env. 4 secondes. Durant ce laps de temps, la puissance , resp. la durée de cuisson (restante) peuvent être modifiées au besoin avec le bouton rotatif. Le mode micro-ondes est alors déclenché et doit être **réenclenché** avec la touche de démarrage.
- Le four est alors complètement déclenché si la lampe témoin de démarrage ne s'allume pas.
- Pour le mode de cuisson aux micro-ondes (ainsi que pour le mode de cuisson combinée four/micro-ondes), jusqu'à quatre phases de programme peuvent être présélectionnées et mémorisées avec des durées de cuisson et de puissance différentes, voir ☛ «**Fonctions automatiques:** programmation automatique». Ces phases de programme se succèdent alors automatiquement, par ex. pour décongeler, réchauffer et ensuite maintenir les mets au chaud.

Cuisson combinée four/micro-ondes

Enclenchement simultané du four et des micro-ondes

Dans ce cas, les micro-ondes **et** le chauffage du four sont déclenchés à la fin de la durée de cuisson présélectionnée. Si on ouvre la porte du four durant la cuisson, le mode de cuisson aux micro-ondes et au four est interrompu.

- Régler comme d'habitude le **mode de chauffage** et la **température du four**, ☛ voir «**Four:** cuisson au four».
- Régler la **puissance des micro-ondes** et la **durée de cuisson** comme décrit précédemment.
- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.

Enclencher les micro-ondes quand le four fonctionne déjà

Cette opération n'est possible que si aucune durée ni fin de cuisson n'ont été présélectionnées! A la fin de la durée de cuisson aux micro-ondes présélectionnée, seules les micro-ondes sont déclenchées, alors que **le four conventionnel poursuit la cuisson**. Si on ouvre la porte du four, la cuisson aux micro-ondes est interrompue, mais pas le chauffage du four.

- Régler comme décrit ci-dessus la **puissance des micro-ondes** et la **durée de cuisson** lorsque le four est déjà en fonction.
- **Redémarrer** en effleurant la touche **11**.

Les micro-ondes sont déclenchées automatiquement à la fin de la durée de cuisson présélectionnée, ce qui sera indiqué par un signal acoustique. Le four continuera à chauffer.

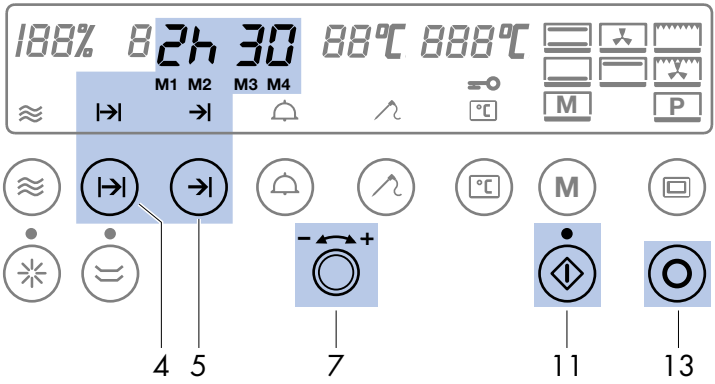
- **Arrêt anticipé de la cuisson au micro-ondes:**
  Effleurer la touche **2** de puissance des micro-ondes et réduire la puissance à **0 %** avec le bouton rotatif **7**.

Réglage automatique de l'heure

La commande électronique du four est équipée d'un interrupteur à minuterie.

Le four peut ainsi être déclenché automatiquement dans tous les modes de cuisson à la fin d'une durée de cuisson réglable au choix. Pour le mode micro-ondes, il faut absolument sélectionner une durée de cuisson, ☛ voir «**Micro-ondes**».
Il est également possible de sélectionner une fin de cuisson, si le four doit être déclenché à une heure bien précise.

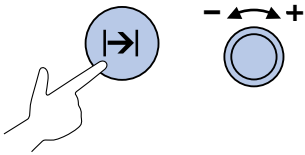
Eléments de commande et affichages pour le reglage automatique de l'heure



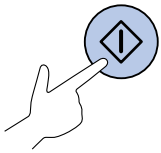
Réglage de la durée de cuisson

La durée de cuisson peut être réglée par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, et par paliers d'une minute au delà.

- **Régler** comme d'habitude le **mode de cuisson, mais ne pas démarrer.**
- Effleurer la touche **4**.
  – Le symbole I→I clignote, la durée de cuisson présélectionnée est affichée (10 minutes en mode de cuisson au four, 2 minutes uniquement en mode de cuisson aux micro-ondes).



  Ajuster la **durée de cuisson** avec le bouton rotatif **7**.
- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.

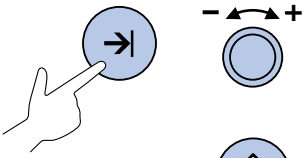


Le four est enclenché immédiatement après l'effleurement de la touche de démarrage et déclenché à la fin de la durée de cuisson présélectionnée.

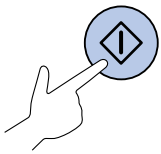
Réglage de la fin de cuisson

La fin de cuisson doit être réglée uniquement lorsque le four doit être déclenché à une heure bien précise. Le four est alors enclenché automatiquement à l'heure exacte, de telle sorte que la durée de cuisson présélectionnée est écoulée à la fin de la cuisson.
Exemple: il est actuellement 9.00 heures, la durée de cuisson désirée est de 1 heure et 30 minutes, et le four doit s'arrêter à 12.00 heures. Dans ce cas, le four sera enclenché automatiquement à 10.30 heures.

- **Régler** comme d'habitude le **mode de cuisson** et la **durée de cuisson, mais ne pas démarrer.**
- Effleurer la touche **5**.
  – Le symbole →I clignote.
  – La durée de cuisson est ajoutée à l'heure actuelle pour indiquer la première fin de cuisson possible.



  Régler la **fin de cuisson** désirée avec le bouton rotatif **7**.
- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.



Durée de cuisson écoulée/Fin de cuisson

La durée de cuisson restante est affichée durant les 10 dernières minutes de la cuisson.
Le déclenchement du four est indiqué par un signal acoustique.

- **Déclenchement du signal acoustique:** ouvrir la porte du four, ou effleurer la touche de durée de cuisson **4** (le symbole I↦I clignote) ou la touche Hors **13**.

Remarques

- **Contrôle/Modification des réglages:** les durées présélectionnées, resp. les durées restantes peuvent être vérifiées à tout moment. Effleurer la touche de durée ou de fin de cuisson, le symbole correspondant clignote pendant env. 4 secondes.
  Durant ce laps de temps, la durée présélectionnée, resp. la durée restante sont affichées, et le réglage peut être modifié avec le bouton rotatif (**ensuite redémarrer!**).
- Si on a sélectionné une fin de cuisson, mais pas de durée de cuisson, le four est enclenché immédiatement après l'effleurement de la touche de démarrage, et est déclenché à l'heure de fin de cuisson présélectionnée.
- **Réglage automatique de l'heure lors de l'utilisation de la sonde de température des mets:** la présélection d'une durée de cuisson n'est pas utile dans ce cas, car le four se déclenche en tout cas lorsque la température du cœur présélectionnée des mets est atteinte.
  Si une fin de cuisson est sélectionnée, il faut également évaluer et entrer une durée de cuisson. (Plus l'estimation de celle-ci sera précise, plus précisement l'heure de fin de cuisson sera respectée.)
  Lors de l'utilisation de la sonde de température des mets dans le cadre d'un programme, il faut en tout cas sélectionner une durée de cuisson,
  ☛ «Programmation automatique».

Programmation automatique (mémoire de menu)

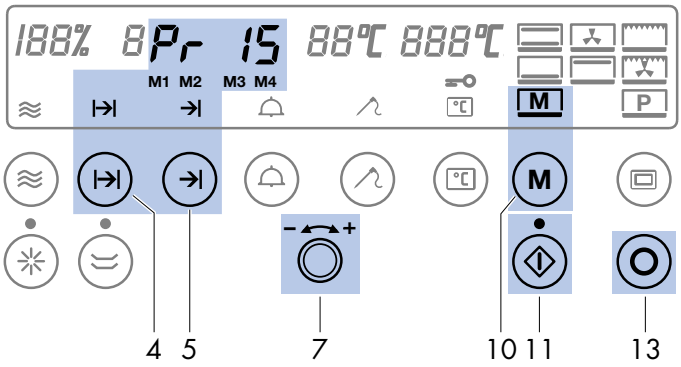
Un processeur permet la mémorisation et l'élaboration automatique de programmes pour une préparation sûre et sans problème des aliments.
Les programmes mémorisés peuvent être appelés et enclenchés sur simple pression d'une touche. Un programme peut comporter jusqu'à quatre phases avec n'importe quel mode de cuisson et n'importe quelle durée de cuisson. Les différentes phases d'un programme se succèdent automatiquement après le démarrage.

40 emplacements de mémoire sont disponibles au total dans la mémoire de menu. Lors de la la livraison de l'appareil, 35 programmes ont déjà été attribués aux emplacements de mémoire 1 à 35. Parmi ceux-ci, 20 sont mémorisés à demeure (1 à 20) et ne peuvent pas être modifiés de façon permanente ni écrasés par d'autres programmes.

N'importe quel programme peut être saisi et activé individuellement (selon les propositions du ☛ «Manuel d'utilisation» ou selon ses propres idées), ou même mémorisé pour pouvoir être utilisé ultérieurement. Les emplacements de mémoire libres 36 à 40 sont disponibles pour mémoriser de tels programmes, tout comme les emplacements de mémoire 21 à 35. Par la suite, les programmes mémorisés à ces emplacements seront cependant écrasés.

Si nécessaire, tous les programmes mémorisés peuvent encore être modifiés après leur appel et avant le démarrage.

Eléments de commande et affichages pour la programmation automatique

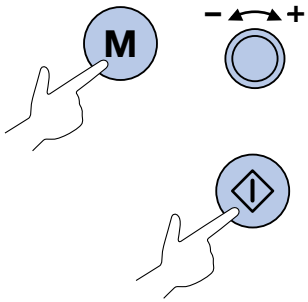


Appel et démarrage d'un programme mémorisé

Remarque:
Sélectionnez un menu de votre choix, resp. le numéro du programme **mémorisé**, selon les indications du ☛ «Manuel d'utilisation» séparé. Si le programme n'est pas mémorisé, voir «Saisie d'un programme».

Préparer les mets et les placer dans le four avant de charger le programme. La sonde de température doit être introduite ou retirée, en fonction du programme sélectionné, sinon le démarrage est refusé (un double signal acoustique retentit et le symbole ⟋ clignote pendant 10 secondes).

Attention:
Suivez les conseils pour l'utilisation des micro-ondes si le programme sélectionné les utilise, voir ☛ «**Micro-ondes**».



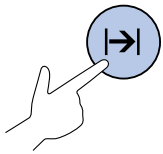
- Effleurer la touche de sélection du programme **10**.
  – Le symbole M s'allume.
  – Le numéro de programme 11 est affiché.
  – La lampe témoin de démarrage clignote.
  Sélectionner le **numéro de programme** désiré avec le bouton rotatif **7**.
- **Démarrer** en effleurant la touche **11**.

Remarques

- **Fin de cuisson (réglage automatique de l'heure):** si désiré, régler l'heure de fin de cuisson avant le démarrage.
- **Préchauffage:** si le four a été préchauffé, il doit ensuite être déclenché avec la touche Hors avant qu'un programme ne puisse être sélectionné et démarré.
- **Chauffage rapide:** si nécessaire, le chauffage rapide est inclu dans les programmes mémorisés.

- **Contrôle/Modification des réglages:** avant le démarrage, il est possible de vérifier tous les réglages et, le cas échéant, de les modifier.

  ▶ Effleurer la touche de durée de cuisson **4** (évent. plusieurs fois).
  – Les réglages des différentes phases de programme seront affichés l'un après l'autre.
  – L'affichage de la phase de programme appelée («M1», «M2», «M3» ou «M4») clignote.

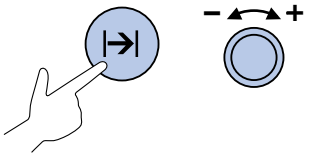
  ▶ Les réglages peuvent être modifiés comme d'habitude.

- Durant le déroulement d'un programme, les réglages de la phase active du programme peuvent être également vérifiés et, le cas échéant, modifiés (**redémarrer** en cas de modification!).
- Il est possible de modifier au choix les réglages de toutes les phase des programmes mémorisés à demeure avant le démarrage, afin de les adapter aux exigences et expériences individuelles. Ces programmes ne seront pas modifiés et apparaîtront dans leur forme originale lors de la prochaine utilisation.
- Dans le déroulement d'un programme, le passage à la phase suivante est indiqué par un signal acoustique.
- **Interruption du programme:** si la touche Hors est effleurée durant le déroulement d'un programme **mémorisé**, celui-ci n'est que momentanément arrêté (pour éviter une interruption définitive «par mégarde»). Il est définitivement interrompu après 4 minutes, ou lorsque la touche Hors est effleurée une seconde fois. Durant ce laps de temps, il est cependant possible de poursuivre le programme en effleurant la touche de démarrage (ce qui est indiqué par un signal acoustique).

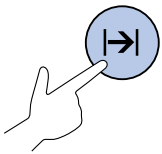
Saisie d'un programme

N'importe quel programme peut être saisi selon ses propres idées ou les propositions du ☛ «Manuel d'utilisation» séparé et élaboré de la manière suivante:

- Introduire la sonde de température des mets si elle doit être utilisée.
- **Effectuer** comme d'habitude **les réglages du mode de cuisson** pour la première phase de programme.
- Effleurer la touche **4**.
  – L'affichage «M1» = la première phase de programme clignote.
  Régler la **durée de cuisson** pour la première phase de programme avec le bouton rotatif **7** (6 heures au maximum).



- **Effleurer à nouveau** la touche **4**.
  – L'affichage «M2» = la deuxième phase de programme clignote.
- **Effectuer** comme d'habitude **les réglages du mode de cuisson** pour la deuxième phase du programme.



- Répéter les opérations ci-dessus pour les phases suivantes du programme. (4 phases au maximum sont possibles par programme.)

Après la saisie de tous les paramètres, le programme peut être enclenché avec la touche de démarrage. Il sera effacé après son déroulement.

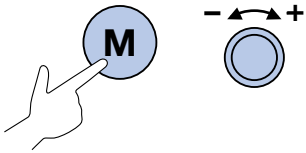
Remarques

- **Chauffage rapide:** le chauffage rapide peut être réglé comme d'habitude lors de la première phase de cuisson «M1» (avec les modes de chauffage corps de chauffe inférieur/supérieur et air chaud), ☛ voir «**Four:** cuisson au four». Le chauffage rapide est mémorisé en même temps que le programme.
- **Mémorisation:** pour pouvoir appeler un programme saisi, il est nécessaire de le mémoriser avant le démarrage, ☛ voir le paragraphe suivant.

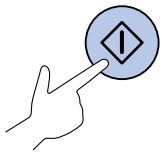
- **Sonde de température des mets et durée de cuisson:** les durées de cuisson sont sans effet si la sonde de température est utilisée. Chaque phase dure jusqu'à ce que la température du cœur présélectionnée des mets soit atteinte. Même dans ce cas, il faut cependant sélectionner une durée de cuisson (choisie librement ou basée sur une estimation).
  Attention: si une durée de cuisson présélectionnée doit être maintenue indépendamment de la température du cœur des mets, celle-ci devra être réglée sur «infini» (Affichage: ∞).
- **Interruption du programme:** si la touche Hors est effleurée durant le déroulement d'un programme saisi, ce dernier sera immédiatement interrompu (pas seulement arrêté momentanément comme pour un programme mémorisé).

Mémorisation (et démarrage) d'un programme

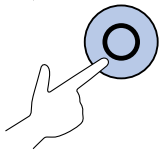
Lorsque la saisie d'un programme est terminée, ce dernier peut être mémorisé de la manière suivante avant son démarrage éventuel:



- Effleurer la touche de sélection du programme **10**.
  – Le numéro du programme libre le plus bas est affiché.
  – Le symbole **– –** sera affiché si tous les emplacements de mémoire sont occupés (voir remarque).
  Eventuellement sélectionner un autre numéro de programme avec le bouton rotatif **7** si le programme ne peut pas être mémorisé sur le numéro proposé.



- Effleurer la touche de démarrage **11**.
  – Le programme est mémorisé et démarré.



- **Mémoriser uniquement:** interrompre immédiatement le programme démarré en effleurant la touche Hors **13**.

Remarques:

- Si un numéro inférieur à celui affiché au début est sélectionné, le programme déjà mémorisé sur cet emplacement est effacé et remplacé par le nouveau!
- Les programmes fixes modifiés aux emplacements de mémoire no 6 à 20 peuvent être également mémorisés comme programmes individuels sur un autre emplacement de mémoire, à l'exception des programmes «CUISSON DOUCE» no 1 à 5.
- **Sauvegarde des données d'un programme:** notez les données du menu ainsi que les valeurs que vous avez saisies et mémorisées dans le programme. Utilisez les pages réservées à cet effet dans le ☛ «Manuel d'utilisation» séparé.
- Si tous les emplacements de mémoire sont occupés (affichage **– –**) et qu'aucun programme mémorisé ne doit être écrasé, le programme saisi peut quand même être saisi: **ne pas** ajuster le bouton rotatif, démarrer.

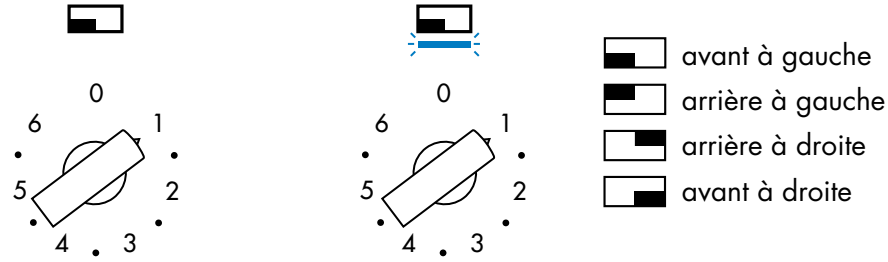
Votre cuisinière est équipée, selon le modèle, de plaques de cuisson (à l'avant 2 plaques pour la cuisson rapide avec puissance plus élevée, marquées d'un point rouge) ou d'un champ de cuisson en vitrocéramique. Observez à cet égard le mode d'emploi séparé.

Conseils de sécurité pour la cuisinière

- Ne pas laisser enclenchées à une puissance élevée les plaques de cuisson sans récipients pendant une période prolongée, car les plaques pourraient griller.
- En cas de surchauffe, déclencher et laisser refroidir complètement la plaque. Ne déposer aucun récipient de cuisson sur la plaque et n'asperger en aucun cas la plaque d'eau froide.

Remarque:
Pour assurer la protection des enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Le BFA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet: tél. 031/381 44 14.

Régleurs d'énergie pour les parties cuisson



avec éclairage de l'échelle

avec lampe témoin orange («ChromeClass»)

Les régleurs d'énergie servent à l'enclenchement et au déclenchement ainsi qu'au réglage en continu des plaques, resp. des zones de cuisson. Après le chauffage, le régleur d'énergie enclenche la plaque par intervalles à la puissance voulue et maintient ainsi les plats à la bonne température.

Les régleurs d'énergie pour les plaques avant à droite et arrière à gauche peuvent être ramenés à la position zéro en les tournant dans les deux sens. Les régleurs pour les plaques avant à gauche et arrière à droite ont une butée de fin de course. Ils ne peuvent être tournés que dans le sens des aiguilles d'une montre avec retour en sens inverse. Le «clic» de fin de course du régleur d'énergie enclenche le cercle extérieur d'une zone de cuisson double dans les champs de cuisson en vitrocéramique. Cette fonction n'a pas d'effet pour les plaques en fonte.

- **Enclenchement:** ajuster le régleur d'énergie sur la puissance voulue.
  1 = puissance minimale
  6 = puissance maximale
  – L'éclairage de l'échelle (resp. la lampe témoin orange pour le modèle «ChromeClass») s'allume.
- **Déclenchement:** ajuster le régleur d'énergie sur zéro.
  – L'éclairage de l'échelle (resp. la lampe témoin orange pour le modèle «ChromeCLass») s'éteint.

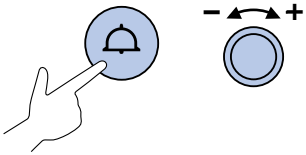
Conseil d'utilisation

La longévité des plaques et les résultas de cuisson dépendent essentiellement d'une maniement correct et de la batterie de cuisine utilisée. Veuillez observer les remarques reportées sous ☛ «**Appendice:** conseils pour l'utilisation des accessoires/de la batterie de cuisine».

Minuterie

La minuterie n'exerce **aucune fonction de commutation**. Elle peut être utilisée pendant le déroulement d'un programme. Durant le réglage des fonctions du four (la lampe témoin de démarrage clignote), la minuterie ne peut pas être ajustée, ni interrogée ou modifiée.
La minuterie peut être réglée par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, par ex. 1'10, et par paliers d'une minute au delà, par ex. 0h15. La durée de fonctionnement maximale est de 9h59.

Réglage de la minuterie

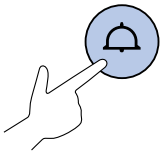


- Effleurer la touche de minuterie **6** et régler la durée avec le bouton rotatif **7**.
  – Le symbole 🔔 clignote.

La minuterie commence à fonctionner env. 4 secondes après le réglage, et l'heure est à nouveau affichée.

Durée écoulée

Un signal acoustique retentit lorsque la durée présélectionnée est écoulée.



- **Déclenchement du signal acoustique:** effleurer la touche de minuterie **6**.

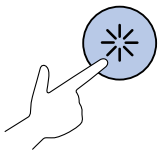
Remarque

- **Interrogation/Modification de la minuterie:** la durée restante peut être interrogée et modifiée à tout moment durant le déroulement de la fonction. Effleurer la touche de minuterie, le symbole 🔔 clignote pendant env. 4 secondes.
  Durant ce laps de temps, la durée restante est affichée et le réglage peut être modifié. Ramener la valeur sur 0'00 pour interrompre plus tôt la fonction.

Eclairage du four

L'éclairage du four peut être enclenché à tout moment, sauf durant l'autonettoyage pyrolytique.

Enclenchement et déclenchement



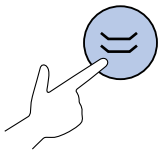
- Effleurer la touche d'éclairage du four **1**.
  – La lampe témoin d'éclairage du four s'allume = enclenché.

Ne pas enclencher inutilement l'éclairage du four afin d'économiser de l'énergie.
L'éclairage du four s'éteint automatiquement 3 minutes après son enclenchement.

Tiroir chauffant *

Le tiroir chauffant peut être utilisé pour préchauffer les récipients de cuisson ou maintenir les mets au chaud, sauf durant l'autonettoyage pyrolytique.

Enclenchement et déclenchement



- Effleurer la touche de chauffage du tiroir **3**.
  – La lampe témoin de chauffage du tiroir s'allume = enclenché.

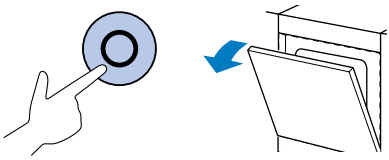
Si on oublie de déclencher le chauffage du tiroir, celui-ci se déclenche automatiquement après 12 heures.

* Equipement selon le modèle

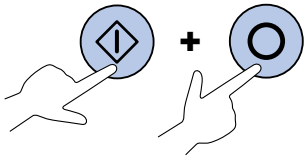
Sécurité enfants

Ce dispositif est destiné à empêcher l'enclenchement involontaire du four, du tiroir chauffant et de l'éclairage du four de la part d'enfants en bas âge. On ne peut toutefois empêcher l'enclenchement des plaques de cuisson.

Enclenchement, resp. déclenchement de la sécurité enfants



- Déclencher le four.
- Si le circuit d'économie d'énergie est activé, le déclencher.
- Ouvrir la porte du four.

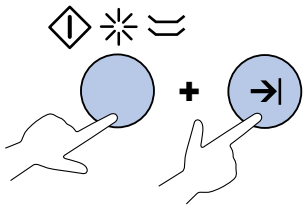


- **Presser et maintenir enfoncée** la touche **11**, puis effleurer la touche Hors **13**.
  – La sécurité enfants est enclenchée.
  – Les barres situées sous les symboles M et P s'allument.

Utilisation du four lorsque la sécurité enfants est enclenchée

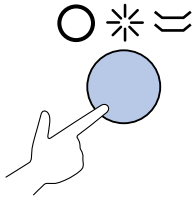
Les réglages peuvent être effectués comme d'habitude lorsque la sécurité enfants est enclenchée.

Enclenchement du four, de l'éclairage du four ou du chauffage du tiroir:



- **Presser et maintenir enfoncée** la touche désirée (démarrage **11**, éclairage du four **1** ou chauffage du tiroir **3**), puis effleurer également la touche de fin de cuisson **5**.

Déclenchement du four, de l'éclairage du four ou du chauffage du tiroir:



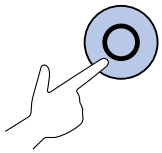
- Effleurer la touche correspondante (Hors **13**, éclairage du four **1** ou chauffage du tiroir **3**).

Circuit d'économie d'énergie (Stand-by)

Pour réduire à un minimum la consommation de courant, l'affichage de l'heure peut être déclenché par ex. en cas de période d'inutilisation prolongée du four. L'horloge continue cependant de fonctionner tout en restant invisible, et le four peut être mis en service à tout moment. Le circuit d'économie d'énergie redevient automatiquement actif après le déclenchement de toutes les fonctions.

Activer le circuit d'économie d'énergie

- **Presser** la touche Hors **13 jusqu'à ce que** l'affichage de l'heure s'éteigne (env. 4 secondes).



Remarque:
Ce réglage n'est possible que lorsque toutes les fonctions sont déclenchées et que l'aération ne fonctionne plus (c.-à-d. à four froid).

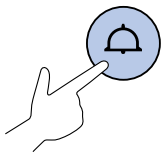
Le circuit d'économie d'énergie sera désactivé de la même manière.

Volume du signal acoustique

Le volume du signal acoustique peut être réglé sur deux niveaux différents.

Réglage du volume

- **Presser** la touche de minuterie **6 jusqu'à ce que** le signal acoustique retentisse.
  – Le volume du signal acoustique est, en alternance, augmenté ou baissé.

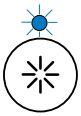


Remarque:
Ce réglage n'est possible que lorsque la minuterie n'est pas en fonction.

Ce chapitre explique plus amplement la fonction de certains affichages.

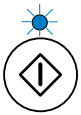
Lampes témoins

Les lampes témoins se trouvent directement au-dessus des touches correspondantes.



Eclairage du four:
– allumé: enclenché.

Chauffage du tiroir (selon le modèle):
– allumé: enclenché.



Démarrage:
– clignote: un mode de chauffage et/ou le mode micro-ondes sont sélectionnés, le four est prêt pour l'enclenchement,
– allumé: four/micro-ondes enclenchés.

Symboles lumineux

Un symbole lumineux est attribué à différentes touches:

≋ Puissance des micro-ondes:
– clignote: réglage possible,
– allumé: réglage effectué.

|→| Durée de cuisson:
– clignote: réglage possible,
– allumé: réglage effectué.

→| Fin de cuisson:
– clignote: réglage possible,
– allumé: réglage effectué.

Minuterie:
– clignote: réglage possible,
– allumé: en fonction.

Température du cœur des mets:
– éteint: la sonde de température des mets n'est pas introduite,
– clignote: réglage possible,
– allumé: la température actuelle à l'intérieur des mets est affichée.

Température du four:
– clignote: réglage possible,
– allumé: four en fonction.

Sélection du programme:
– allumé: un programme est appelé, resp. se déroule, ou un programme individuel peut être mémorisé.

Mode de chauffage:
– allumé: le mode de chauffage correspondant est présélectionné.

Autonettoyage pyrolytique:
– allumé: le processus de nettoyage pyrolytique est présélectionné.

Verrouillage de la porte:
– allumé: porte verrouillée (durant le processus pyrolytique de nettoyage).

Barres allumées: sécurité enfants enclenchée.

Barre clignotante: corps de chauffe inférieur/supérieur avec chauffage rapide enclenché.

Barre clignotante: air chaud avec chauffage rapide enclenché.

Affichages numériques

- **Pr..**
  Numéro de programme, destiné à l'appel, resp. à la mémorisation des programmes.

- **F..**
  Les affichages qui clignotent et commencent par la lettre F sont des messages d'erreur.

- **18:30** (exemple)
  Affichage de l'heure ou de la fin de cuisson (dans ce cas 18 heures et 30 minutes).

- **1'10** (exemple)
  Affichage de la durée de cuisson ou du temps de la minuterie pour une durée inférieure à 10 minutes (dans ce cas 1 minute et 10 secondes).

- **1h11** (exemple)
  Affichage de la durée de cuisson ou du temps de la minuterie pour une durée supérieure à 10 minutes (dans ce cas 1 heure et 11 minutes).

- **M1 ... M4**
  Phases du programme 1, 2, 3 ou 4
  – Si le numéro d'une phase de programme clignote, les réglages de cette dernière peuvent être vérifiés et modifiés.
  – Pendant le déroulement d'un programme, les numéros des phases déjà terminées s'éteignent.

- **200 °C** (exemple)
  Température du four momentanée (ou présélectionnée si le symbole °C clignote).

- **60 °C** (exemple)
  Température du cœur des mets momentanée (ou présélectionnée si le symbole clignote).

- **75 %** (exemple)
  Puissance présélectionnée des micro-ondes.

Signaux acoustiques

Double signal acoustique
– –

Démarrage impossible:
– sécurité enfants activée ou
– porte du four mal fermée ou
– sonde de température des mets introduite ou pas, selon le programme sélectionné.

Double signal acoustique (répété)
– – – – – –

Démarrage «oublié»:
fonctions sélectionnées,
mais touche de démarrage non pressée.

Signal acoustique simple
– (prolongé)

Passage à la phase suivante

Signal acoustique simple
– (bref)

Chauffage rapide sélectionné.

Signal acoustique interrompu, env. 1 minute
– – – – – – – – – –

Temps de la minuterie écoulé:
▶ effleurer la touche de minuterie.

Signal acoustique interrompu, env. 1 minute
– – –

Durée de cuisson écoulée, fin de cuisson atteinte ou programme
▶ ouvrir la porte du four ou
▶ effleurer la touche de durée de cuisson ou
▶ effleurer la touche Hors.

Nettoyage

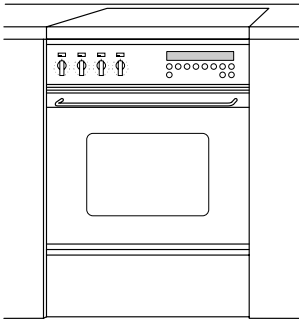
Attention:
Les lamelles d'étanchéité métalliques de la porte du four ne doivent pas être pliées, ni le joint de la porte endommagé!
En cas de dégâts, contacter le service de réparations et éviter d'utiliser entre-temps le mode micro-ondes.

Nettoyage extérieur

Effectuer le nettoyage avec un chiffon humide. Pour simplifier le nettoyage du panneau de commande, on peut retirer les boutons et les remettres ensuite en place.

Attention:
Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de solvants tels que l'acétone ou la benzine pour nettoyer les touches, mais uniquement des détergents ménagers courants.

Exécution **«ChromeClass»**:
Nettoyer les parties frontales uniquement avec un chiffon humide et les frotter avec un chiffon doux. N'utiliser en aucun cas des produits abrasifs, tels qu'une éponge abrasive tout usage, de la paille de fer, etc., pour frotter les surfaces en acier chromé, car cela pourrait les endommager.

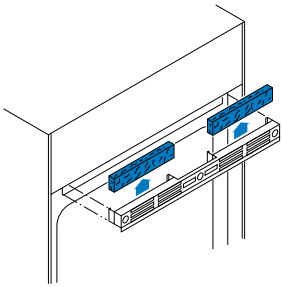


Démontage du tiroir chauffant

Il est possible de retirer le tiroir chauffant pour en faciliter le nettoyage. Extraire complètement le tiroir en le soulevant vers l'avant.

Filtre d'évacuation d'air (modèles avec hotte aspirante)

Ce filtre sera nettoyé de temps en temps avec de l'eau chaude et un détergent. Retirer le support du filtre par les deux orifices de prise et extraire le filtre d'évacuation de son support.
Lors du remontage, enfoncer complètement le support du filtre dans le four, sinon la porte ne pourra pas être refermée correctement, empêchant ainsi la cuisson aux micro-ondes.



Plaques en fonte

Nettoyer les plaques uniquement lorsqu'elles sont froides. Utiliser un chiffon légèrement humide et enlever les résidus d'aliments débordés avec un tampon de fine laine d'acier.
Les plaques sèches doivent être graissées une à deux fois par semaine avec un produit d'entretien courant.
Pour renforcer le bord, les plaques sont munies d'un anneau en acier inoxydable, qui devient jaune avec le temps sous l'effet de la chaleur élevée. Cette coloration est normale et ne peut pas être éliminée par le nettoyage.

Entretien de l'intérieur du four et autonettoyage pyrolytique

Pour enlever le gros de la saleté, frotter avec un chiffon humide l'intérieur du four encore tiède si possible.
Le corps de chauffe inférieur peut être relevé à cet effet.

Attention!

- N'utilisez pas (pour des raisons d'économie d'énergie ou autres) de produits de nettoyage chimiques. Ceux-ci ne conviennent pas aux revêtements en émail, conçus pour un nettoyage pyrolytique. Les restes de produits peuvent, à la suite de l'échauffement extrême de l'émail pendant le nettoyage pyrolytique, engendrer des réactions chimiques et mener à une destruction du revêtement.
- Reposer complètement les supports en céramique du corps de chauffe inférieur sur le fond du four, après avoir soulevé le corps de chauffe inférieur pour le nettoyer. Eventuellement, presser légèrement vers le bas le corps de chauffe près de la paroi arrière.
- Les corps de chauffe et le palpeur de température à l'intérieur du four peuvent facilement être endommagés et ne doivent pas être pliés durant les travaux de nettoyage.

Autonettoyage pyrolytique

Attention!

- La porte du four devient chaude durant le nettoyage pyrolytique. Risques de brûlures, ne pas toucher et éloigner les enfants!
- Ne jamais enduire le four de spray ou de pâte pour four avant le nettoyage pyrolytique. Ceci ne sert à rien et n'accélère pas non plus le nettoyage. Au contraire, ceci augmenterait le risque d'explosion et des gaz toxiques pourraient se dégager.
- Avant le début du nettoyage pyrolytique, veiller à ce qu'aucun accessoire, récipient de cuisson ou autre objet ne se trouve dans le four. Enlever les gros résidus de graisse et d'huile avec un tissu en papier.

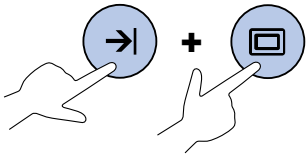
Le nettoyage pyrolytique permet de brûler à haute température (500 °C) la saleté résiduelle du four. La température présélectionnée ne peut pas être modifiée.
La durée préprogrammée est de 3 heures. Celle-ci peut être modifiée en fonction du degré de saleté du four (2 heures au minimum et 4 heures au maximum).
Le four ne chauffe plus durant les 30 dernières minutes de la durée présélectionnée. L'aération permet d'abaisser la température du four à une valeur inférieure à 300 °C.

La porte du four est verrouillée quand la pyrolyse est enclenchée, et ne peut être ouverte à nouveau que lorsque la pyrolyse est terminée, ou que la température est descendue au-dessous de 300 °C et le symbole est éteint.

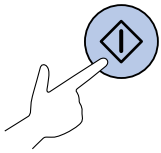
Après un certain temps, les parois internes ainsi que les pièces brillantes à l'intérieur du four peuvent devenir mates ou se colorer légèrement. Ceci est normal et n'a aucune influence sur la fonction de l'appareil ou sur la qualité des matériaux.

Enclenchement du processus de nettoyage

- **Presser et maintenir enfoncée** la touche de fin de cuisson **5**, puis effleurer également la touche de mode de chauffage **12**. Le cas échéant, régler la durée de pyrolyse avec le bouton rotatif **7**.
  – Le symbole P s'allume.



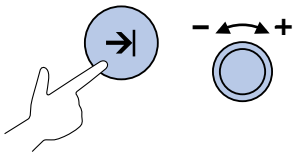
- **Démarrer** le processus de nettoyage avec la touche **11**.
  – Le processus de nettoyage commence.
  – La porte du four est verrouillée, le symbole s'allume.



Fin du processus de nettoyage

Si le processus de nettoyage doit se dérouler de manière différée (par exemple de nuit pour profiter du tarif réduit), il faudra encore régler la fin de fonction avant d'enclencher le processus (= heure d'enclenchement désirée plus durée de nettoyage présélectionnée).

- Effleurer la touche **5** et ajuster la **fin de fonction** désirée avec le bouton rotatif **7**.

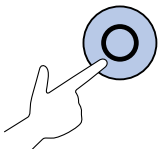


Processus de nettoyage terminé/Arrêt anticipé

Si la porte du four ne peut pas être ouverte, c'est que la température à l'intérieur du four n'est pas descendue au-dessous de 300 °C.

Après le refroidissement, enlever la poussière résiduelle à l'intérieur du four avec un chiffon humide (sans produit de nettoyage). Le corps de chauffe inférieur peut être soulevé à cet effet (observer les remarques de la page précédente!).

- **Arrêt anticipé du processus de nettoyage:** effleurer la touche Hors **13**.



Messages d'erreur

Des messages d'erreur clignotent lorsque l'appareil ne peut pas exécuter la fonction exigée. Les messages d'erreur sont représentés par la lettre F suivie d'un chiffre.

- Le message d'erreur **«F0 – F9»** clignote.

  L'appareil signale un **dérangement de fonctionnement.** Confirmer le message d'erreur avec la touche Hors. Si l'heure est affichée, le four est de nouveau prêt à fonctionner.

- Si l'erreur ne peut pas être éliminée de cette façon ou réapparaît souvent:

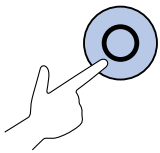
  signaler le dérangement au service de réparations en indiquant le numéro de l'erreur affichée et le numéro de fabrication FN de l'appareil (☛ voir «**Service de réparations**»).

Correction des réglages erronés

▶ Effleurer la touche correcte

ou, si l'erreur ne peut pas être éliminée de cette façon,

▶ effleurer la touche Hors **13**.
Les réglages effectués jusque là seront effacés. Effectuer une nouvelle fois les réglages.



Le four ne peut pas être enclenché

Si un double signal acoustique retentit lors de l'effleurement de la touche de démarrage et que le four ne s'enclenche pas, veuillez vérifier si:
- la sécurité enfants est activée,
- la porte du four est correctement fermée,
- la sonde de température des mets est introduite ou retirée (en fonction du mode de chauffage sélectionné, resp. du programme appelé).

Accessoires et pièces de rechange

Panier de rôtissage	K0.1388
Broche tournante	K0.3240
Support du gril tournant	K0.4841
Sonde de température des mets	K0.9201
Récipient en verre accessoire	K0.2225
Plaque à gâteau	K0.4946
Grille	K0.4844

Conseils pour l'utilisation des accessoires/de la batterie de cuisine

Grille

- La grille sert de support pour les récipients, ainsi que pour griller de fines tranches de viande.

Plaque à gâteau

- En mode de cuisson au four, la plaque à gâteau sert de support pour les aliments, de lèchefrite et de moule pour cuire au four.

Attention:
Aucune plaque à gâteau ne doit se trouver à l'intérieur du four en mode de cuisson aux micro-ondes ni en mode de cuisson combinée four/micro-ondes.

Récipient en verre accessoire

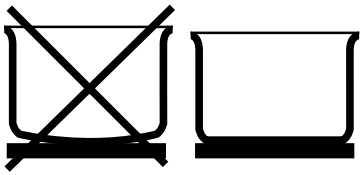
- En mode de cuisson aux micro-ondes et en mode de cuisson combinée four/micro-ondes, le récipient en verre accessoire sert de support direct pour les aliments, de support pour les récipients contenant des aliments, de forme pour cuire au four ou encore pour réchauffer et mijoter.
- En mode de cuisson avec gril tournant, le récipient en verre introduit dans le support le plus bas sert de lèchefrite.

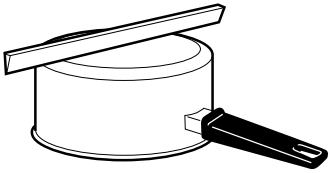
Attention:
Le refroidissement du récipient en verre doit s'effectuer lentement afin d'éviter la formation de fissures. Pour cette raison, il ne faut jamais poser le récipient en verre très chaud sur une surface froide, ni le passer à l'eau froide en le sortant du four.

- Nettoyer le récipient en verre avec un détergent pour la vaisselle, une éponge abrasive ou un racleur à lame de rasoir.

Batterie de cuisine

- En cas d'utilisation de casseroles non adéquates et dont le fond n'est pas absolument plat, la chaleur n'est transmise qu'aux points de contact, ce qui provoque une surchauffe et une déformation de la plaque. Pour cette raison, il ne faudrait utiliser pour la cuisson électrique que des casseroles ayant un fond stable. Lorsqu'il est froid, le fond de ces casseroles est légèrement incurvé vers l'intérieur. Ce bombement disparaît sous l'effet de la dilation et le fond de la casserole est parfaitement à plat sur la plaque. Les récipients de cuisson ne doivent pas «balancer» sur la plaque.





- Pour éviter une surchauffe du pourtour, évitez d'utiliser des casseroles ou poêles plus petites que la plaque, sinon la plaque devient rouge et l'anneau en acier inoxydable qui l'entoure se desserre et peut se casser.
- Les récipients en verre ou en céramique ont une mauvaise conductibilité thermique et ne devraient donc être utilisés que dans le four.
- Les fonds des casseroles doivent être secs, sinon un film de vapeur se forme entre la casserole et la plaque et peut entraîner une surchauffe de celle-ci suite à une réduction de la transmission de la chaleur.
- Si des poêles trop grandes sont utilisées, leur fond est chauffé de façon irrégulière et peut ainsi être endommagé.
- Le débordement fréquent de mets (notamment lorsque des poêles trop petites sont utilisées) peut provoquer la corrosion du pourtour à cause des projections d'acides gras.

Index

A

Accessoires 51
Accessoires, conseils d'utilisation 52
Affichages 10
Affichages numériques 44
Autonettoyage pyrolytique 48
- arrêt anticipé 49
- démarrage différé 49
- enclenchement 48
- terminé 49

B

Batterie de cuisine 53
Broche tournante, installation/démontage 20

C

Chauffage du tiroir, enclenchement et déclenchement 39
Chauffage rapide 17
ChromeClass 8/46
Circuit d'économie d'énergie, activation 41
Conseils de sécurité 2
Conseils pour l'utilisation de la batterie de cuisine 53
Conseils pour l'utilisation de la cuisinière 36
Conseils pour l'utilisation des micro-ondes 4
Conseils pour l'utilisation des micro-ondes 22
Correction des réglages erronés 50
Cuisson au four
- contrôle/modification de la température 16
- déclenchement 15
- enclenchement 15
- modification de la température du four 15
- modification du mode de chauffage 16

D

Description
- cuisinière 7
- four 7
- four avec hotte aspirante 7

Données de l'appareil 65
Durée de cuisson, écoulée 29
Durée de cuisson, régler 28

E

Ebullition retardée 5
Eclairage du four, enclenchement et déclenchement 39
Economie d'énergie (Stand-by) 41
Eléments de commande 10
Elimination des déchets 6
Emplacements de mémoire 30

F

F0 – F9 50
Fin de cuisson 29
Fin de cuisson, réglage 28

G

Grille 52

H

Heure, réglage 13

L

Lampes témoins 42

M

Mémoire de menu 30
Messages d'erreur 50
Micro-ondes
- batterie de cuisine adéquate 22
- conseils de sécurité 4
- conseils d'utilisation 22
- déclenchement 24
- enclenchement 24
- enclenchement lorsque le four fonctionne déjà 26
- enclenchement simultané avec le four 26
- fin de cuisson 24
- interruption de la cuisson 25
- modification des réglages 25

Minuterie, réglage 38
Mise en service, première 13
Modes de chauffage 14
Modes de cuisson, sommaire 11

N

Nettoyage
- autonettoyage pyrolytique 48
- ChromeClass 46
- filtre d'évacuation d'air 47
- intérieur du four 47
- nettoyage extérieur 46
- plaques en fonte 47

Numéro de fabrication (FN) 65
Numéro de service 65

O

Œil ZUG 8
Ordinateur de service 8

P

Panier de rôtissage, installation/démontage 21
Pièces de rechange 51
Plaque à gâteau 52
Plaques en fonte, chauffage 13
Plaques/zones de cuisson, enclenchement et déclenchement 37
Plaquette signalétique 65
Programmation automatique 30
- appel et démarrage d'un programme 31
- contrôle/modification des réglages 32
- interruption d'un programme 32
- mémorisation d'un programme 34
- saisie d'un programme 33
- sonde de température des mets durant les programmes 34

R

Récipient en verre 52
Récipient en verre accessoire 52
Réglage automatique de l'heure 27
- durée de cuisson 28
- durée de cuisson écoulée 29
- fin de cuisson 29
- modification des réglages 29

Régleurs d'énergie pour les parties cuisson 36

S

Sécurité enfants, enclenchement et déclenchement 40
Signal acoustique, réglage du volume sonore 41
Signaux acoustiques 45
Surchauffe (retard à l'ébullition) 5
Symboles lumineux 42

T

Température de sonde des mets, introduction 18
Température du four, maximale 14
Température du cœur des mets 17
Température du cœur des mets, réglage 18
Tiroir chauffant, démontage 46
Tiroir chauffant, enclenchement et déclenchement 39

V

Volume du signal acoustique, réglage 41

Conception et réalisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt- und
Unternehmenskommunikation

Imprimé sur du papier blanchi sans chlore,
dans le respect de l'environnement.

Données de l'appareil/Plaquette signalétique

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil (placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique).

FN Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie ou sur la facture originale, resp. sur la plaquette signalétique de votre appareil.
Cette plaquette signalétique se trouve:

- au-dessous de la porte du four, entre les lamelles du côté gauche ou
- à gauche, à la hauteur de l'ouverture du tiroir chauffant (extraire légèrement ce dernier).

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Pour éviter tout déplacement inutile, veuillez vérifier avant de nous contacter si:

– les fusibles sont intacts, resp. les coupe-circuits sont enclenchés,
– l'heure de l'interrupteur à minuterie est enclenchée,
– la batterie de cuisine utilisée est appropriée,
– la sonde de température des mets est (complètement) introduite ou retirée (selon le mode de cuisson sélectionné),
– l'appareil a été mis correctement en service.

Veuillez également prendre note des indications fournies au chapitre «Dérangements».

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour les commandes de pièces détachées et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'**établissement principal à Zug,** tél. 041/767 67 67.
Pour l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat de service après-vente à la fin de l'année de garantie. Nous vous enverrons volontiers la documentation correspondante.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 1995

Comment arriver au but (instructions abrégées)

Cuisson au four
- Sélectionner le mode de chauffage
- Modifier la température présélectionnée (si nécessaire)
- Démarrer

avec sonde de température des mets:
- Introduire d'abord la sonde de température des mets
- Modifier la température du cœur des mets pré-sélectionnée (si nécessaire)

Cuisson aux micro-ondes
- Régler la puissance des micro-ondes
- Régler la durée de cuisson
- Démarrer

Cuisson combinée
- Sélectionner le mode de chauffage
- Modifier la température présélectionnée (si nécessaire)
- Enclencher le mode micro-ondes (dès le début ou plus tard)
- Démarrer (resp. redémarrer)

Programmation automatique
- Introduire la sonde de température des mets (si nécessaire)
- Sélectionner le programme
- Eventuellement vérifier/modifier les réglages
- Démarrer le programme (démarrage)

Mais veuillez tout d'abord lire les remarques importantes à la page 2!

V-ZUG SA • Industriestrasse 66 • 6301 Zug
Téléphone 041/767 67 67

Centre de service: téléphone 0800 850 850

J410.21